Arab Republic of Egypt

EDICT OF GOVERNMENT

In order to promote public education and public safety, equal justice for all, a better informed citizenry, the rule of law, world trade and world peace, this legal document is hereby made available on a noncommercial basis, as it is the right of all humans to know and speak the laws that govern them.

ES 1132-1 (2005) (Arabic): PROCESSED CHEESES WITH VEGETABLE OILS AND FATS, Part 1: PROCESSED CHEESE WITH VEGETABLE OILS AND FATS

BLANK PAGE

BRUTUM FULMEN

IGNORANTIA JURIS NON EXCUSAT

PROTECTED BY COPYRIGHT

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١١٣٢-١/ ٢٠٠٥

الجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية

الجزء الأول :

الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية

جمهورية مصر العربية
الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

www.pdftron.com PDFSecure Demo

تاريخ اعادة العمل :٢٠١٢/٧/٨

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٠٤/١٧

كل الحقوق محفوظة للهيئة، ما لم يحدد خلاف ذلك، ولا يجوز إعادة إصدار أى جزء من المواصفة أو الانتفاع به فى أى شكل وبأى وسيلة إليكترونية أو ميكانيكية أو خلافها ويتضمن ذلك التصوير الفوتوغرافى والميكروفيلم بدون تصريح كتابى مسبق من الهيئة أو الناشر.

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : **moi@idsc.net.eg**

موقع الكترونى : **www.eos.org.eg**

مقدمة

م.ق.م ١١٣٢ ١ / ٢٠٠٥الخاصة بـــ " الجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية الجزء الأول : الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية " تلغي وتحل محل أخر أصدار لها عام ٢٠٠٢

وقد تم اعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزارى ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٢/٣ الخاصة بالالبان ومنتجاتها

www.pdftron.com PDFSecure Demo

الجبن المطبوخ ومعجون الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية
الجزء الأول : الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية

١- المجال

تختص هذه المواصفات القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية والمعايير الوصفية الخاصة بالجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية وطرق الفحص والاختبار .

٢- التعريف

الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية :
هو الناتج من طبخ صنف أو أكثر من الجبن باستخدام المعاملات الحرارية وذلك بعد فرم هذه الأصناف ومزجها مع أى من المكونات اللبنية والغذائية والمطعمات الأخرى مع الزيوت النباتية المهدرجة أو غير المهدرجة وبعض أملاح الاستحلاب .

٣- الاشتراطات الأساسية

٣/ ١ تكون جميع المواد الداخلة فى التصنيع مطابقة للمواصفات القياسية الخاصة بكل منها .

٣/ ٢ يكون المنتج خاليا من الشوائب .

٣/ ٣ يكون المنتج خاليا من عيوب التصنيع التى تؤثر فى القوام واللون والطعم والرائحة .

٣/ ٤ يكون المنتج خاليا من التزنخ .

٣/ ٥ يكون المنتج خالياً من الثقوب الغازية .

٣/ ٦ يكون المنتج خالياً من أية دهون حيوانية خلاف دهون اللبن الطبيعى .

٣/ ٧ يكون المنتج متجانسا على نحو لا تنفصل معه أى من مكوناته .

٣/ ٨ يجب أن يعطى المنتج النهائى نتيجة سالبة لاختبار الفوسفاتيز (لا تزيد قيمة الفينول المكافئ لكل ٠,٢٥ جرام جبن مطبوخ على ٣ ميكروجرام).

٣/ ٩ تكون بقايا العقاقير البيطرية فى الحدود المسموح بها دوليا الصادرة عن لجنة دستور الأغذية الدولية كودكس .

٣/ ١٠ يبين الجدول رقم (١) نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية وكذلك نسبة الرطوبة فى أنواع الجبن المطبوخ المحتوى على زيوت ودهون نباتية عالى الدسم وكامل الدسم وثلاث أرباع الدسم ونصف الدسم ومنخفض الدسم ومنزوع الدسم .

الجدول رقم (١)

نوع الجبن	نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية	نسبة الرطوبة لاتزيد عن
عالى الدسم	لاتقل عن ٦٥ ٪	لا تزيد عن ٤٧٪
كامل الدسم	أقل من ٦٥٪ - ٦٠٪	لا تزيد عن ٤٨٪
	٥٥٪	لا تزيد عن ٤٩ ٪
	٥٠٪	لا تزيد عن ٥٠٪
	٤٥٪	لا تزيد عن ٥٢ ٪
ثلاث أرباع الدسم	أقل من ٤٥٪ - ٤٠٪	لا تزيد عن ٥٤ ٪
	٣٥ ٪	لا تزيد عن ٥٦ ٪
نصف الدسم	أقل من ٣٥ ٪ - ٣٠ ٪	لا تزيد عن ٥٨ ٪
	٢٥ ٪	لا تزيد عن ٦٠ ٪
منخفض الدسم	أقل من ٢٥ ٪ - ٢٠ ٪	٦٢ ٪
	١٥٪	٦٣ ٪
	١٠ ٪	٦٤ ٪
منزوع الدسم	أقل من ١٠ ٪	٦٦٪

٣/ ١١ لا تزيد نسبة أملاح الاستحلاب على ٤٪ منفردة أو مجتمعة محسوبة كأملاح لا مائية فيما عدا أملاح الفوسفات التى ينبغى ألا تزيد على ٠,٩٪ محسوبة كفوسفور فى المنتج النهائى .

٣/ ١٢ لا تزيد نسبة اللاكتوز فى المنتج على ٥٪ .

٣/ ١٣ لا يزيد رقم البيروكسيد فى دهن المنتج على مثيلة فى الزيت أو الدهن المستخدم .

٣/ ١٤ لا يزيد رقم الحموضة (الأحماض الدهنية المنفردة)، محسوبة كحمض أوليبك فى دهن المنتج على مثيله فى الزيت أو الدهن المستخدم.

٣/ ١٥ لا تزيد نسبة المواد الغذائية المطعمة، فى حالة إضافتها فى المنتج النهائى على ١٥٪.

٣/ ١٦ تكون المواد المضافة طبقا للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقا لما تصدره لجنة دستور الأغذية الدولية .

٣/ ١٧ يكون المنتج خاليا من جميع الميكروبات الممرضة وسمومها.

٣/ ١٨ لا يزيد عد المجموعة القولونية على ١٠ خلية/ جرام .

٣/ ١٩ يكون المنتج خاليا من بكتريا الليستريا مونوسيتوجينس.

٣/ ٢٠ يكون المنتج خاليا من السالمونيلافى ٢٥ جرام .

٣/ ٢١ يكون المنتج خاليا من بكتريا الكلوستريديم برفرنجس

٣/ ٢٢ يكون المنتج خاليا من بكتريا الأيشريشياكولاى.

٣/ ٢٣ يكون المنتج خاليا من العفن الظاهرى والنموات الفطرية.

٣/ ٢٤ يكون المنتج مطابقا للحدود المسموح بها من السموم الفطرية.

٣/ ٢٥ تكون حدود المعادن الثقيلة فى المنتج طبقا للمواصفات القياسية رقم ٢٣٦٠ " الحدود القصوى للمعادن الثقيلة فى الأغذية "

٣/ ٢٦ يتم الفحص الاشعاعى على الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزارءرقم ١١٨٦ واى تعديلات او مستجدات تطرأ علية.

٣/ ٢٧ تكون متبقيات المبيدات طبقا للمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن ومواصفات اللجنة الدولية لمتبقيات المبيدات.

٣/ ٢٨ تكون فترة صلاحية المنتج مثل الجبن المطبوخ بدهن اللبن الطبيعى كما جاء بالمواصفات القياسية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية "

٤- المعايير الوصفية

٤/ ١ يكون المنتج محتفظاً بخواصة الطبيعية المميزة للصنف من حيث الطعم و الرائحة .

٤/ ٢ يكون المنتج ذو قوام ومقطع متماسك أملس ناعم .

٤/ ٣ تكون المعاملة الحرارية (درجة حرارة / زمن) طبقا لأحدى الطرق المناسبة .

٤/ ٤ يجوز إضافة المواد الغذائية المطعمة و التوابل .

٤/ ٥ قد يكون المنتج ذا أشكال مختلفة ولكن لكلا منها أحجام منتظمة .

٤/ ٦ يضاف ملح الطعام طبقا لممارسات التصنيع الجيد .

٤/ ٧ نسبة الرماد فى المنتج فى حدود ٨ ٪ .

٥- العبوات و البيانات

٥/ ١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة تكفل المحافظة على خواصه ولا تؤثر على جودته أو صلاحيته للاستهلاك الأدمى على ألا تتعارض العبوات المستخدمة مع المواصفات المصرية والقرارات الصادرة فى شأن العبوات المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية.

٥/ ٢ يراعى ما جاء بالمواصفات القياسية المصرية ١٥٤٦ " بيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة " .والمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٦١٣ " فترات صلاحية المنتجات الغذائية "على أن يدون على العبوات أو البطاقات الأصلية وبطريقة غير قابلة للمحو أو الطمس البيانات التالية ويجوز كتابة البيانات بلغات أجنبية اخرى بجانب اللغة العربية بشرط تطابق البيانات باللغتين.

٥/ ٢/ ١ إسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت.

٥/ ٢/ ٢ إسم المستورد وعنوانه فى حالة الاستيراد.

٥/ ٢/ ٣ إسم الصنف ونوعه مع ذكر المواد المطعمة و نسبتها فى حالة إضافتها (على سبيل المثال جبن مطبوخ يحتوى على زيوت أو دهون نباتية بالتوابل أو بالخضر أو ما أشبه) على أن تكتب بنفس البنط.

٥/ ٢/ ٤ نسبة الدهن فى المادة الصلبة الكلية، ويجوز كتابة عالى الدسم، أو كامل الدسم، أو ما أشبه.

٥/ ٢/ ٥ الوزن الصافى.

٥/ ٢/ ٦ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية أو مدة الصلاحية.

٥/ ٢/ ٧ اشتراطات الحفظ والتداول مع ذكر درجات الحرارة.

٥/ ٢/ ٨ بيان بالمكونات والمواد المضافة وإسم ونسبة المادة الحافظة فى حالة إضافتها.

٥/ ٢/ ٩ نوع الزيت أو الدهن النباتى المضاف.

٥/ ٢/ ١٠ عبارة صنع فى مصر فى الإنتاج المحلى وبلد المنشأ فى حالة الإستيراد.

٥/ ٢/ ١١ رقم التشغيلة.

٦- طرق الفحص و الاختبار

٦/ ١ تجرى طرق الفحص والاختبار طبقا للمواصفات القياسية المصرية رقم ١٥٥ " الطرق الطبيعية و الكيميائية القياسية لاختبار الألبان و منتجاتها " وكذلك المواصفات القياسية ٥١ " طرق الفحص و التحليل الكيميائى للزيوت النباتية المعدة للطعام و الزيوت المهدرجة ومخاليطها و المرجرين ".

٦/ ٢ تجرى طرق الفحص والاختبار الميكروبيولوجية طبقا للمواصفات القياسية التى تصدرها الهيئة فى هذا الشأن.

٧- المصطلحات الفنية

اختبار الفوسفاتيز .... Phosphatase test

المواد الغذائية المطعمة .... Flavouring foodstuff

أملاح الإستحلاب .... Emulsifing Salt

بكتريا الكلوستريديم برفرنجس .... *Clostridium Prefringes*

ميكروب الأيشريشياكولاى .... *E.Coli*

بكتريا الليستريامونوسيتوجينس .... *Listeria monodcytogenes*

رقم البيروكسيد .... Peroxide value

معادن ثقيلة .... Heavy metals

نموات فطرية .... Mould growth

٨- المراجع

1- Codex stan A- 8 (b) 1978

Codex general standard for process (ed) cheese and spreadable process (ed) cheese.

Codex Alismentarius commission.

2- Robinson, R,K and Fifst MA. Dphil (1990)

Dairy Microbiology VOL. 1 and 2 Ed. Elsevier Applied science, London and New York.

3- Fox P.E (1993)

Cheese : Chemistry Physics and Microbiology 2thed,

VOL 2: Major Cheese group, chapman, Hall, London.

4- Mayer A.1973

Processed cheese maunfacture Food Trade press LTD, London.

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

قام بإعداد هذه المواصفات اللجنة الفنية رقم (٣/ ٢) والخاصة بالألبان ومنتجاتها والتى يضم تشكيلها الجهات التالية :

- الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة.
- المعامل المركزية - وزارة الصحة.
- مصلحة الكيمياء.
- كلية الزراعة - جامعة القاهرة.
- المركز القومى للبحوث.
- هيئة الرقابة على الصادرات والواردات.
- مصلحة الرقابة الصناعية.
- غرفة الصناعات الغذائية.
- وزارة التموين.
- وزارة الزراعة.
- شركة مصر للألبان.
- معهد بحوث الإنتاج الحيوانى.
- شركة جهينة للألبان.
- شركة نستله.

﴿الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة﴾

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة ٠

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنه ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1132-1/ 2005

PROCESSED CHEESES WITH VEGETABLE OILS AND FATS

PART : 1

PROCESSED CHEESE WITH VEGETABLE OILS AND FATS

ICS : 67.100.30

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality